

# Los Huevos

## Los Huevos

Se deben colocar en el frigorífico con la punta hacia abajo para impedir que la yema entre en contacto con la cáscara, evitando así una posible contaminación. Se recomienda consumirlos antes de que pasen 15 días desde la compra.

No es necesario lavar los huevos. Al lavarlos se elimina la película protectora que tienen en la cáscara, por lo que si hay gérmenes, penetrarían más fácilmente en el interior.

Las características de los huevos frescos son:

- Cáscara íntegra, sin rugosidades ni deformaciones
- Ausencia de olores y sabores extraños
- La clara debe ser transparente, limpia y de consistencia gelatinosa
- La yema estará abultada y firme, manteniéndose en el centro de la clara



# Las Grasas

## Las Grasas

Se deben conservar en lugares frescos y oscuros, o bien envasadas para evitar que la luz pueda alterar sus propiedades. También se debe evitar su contacto con el aire, especialmente los aceites, para que no se enrancien.

Las grasas sólidas como manteca, mantequilla y margarinas se guardan en el frigorífico para evitar que se fundan.

El aceite de oliva es la grasa recomendada en la elaboración de menús de la dieta mediterránea, ya que es la más cardiosaludable.



### ***Tipos de aceites de oliva:***

**Aceite de oliva virgen extra:**

**Se obtiene por prensado y trituración de la aceituna.  
Tiene una acidez no superior a 1 grado.**

**Aceite de oliva virgen:**

**Aceite de oliva virgen de acidez no superior a 2 grados.**

**Aceite de oliva:**

**Mezcla de aceite de oliva refinado y virgen con acidez  
no superior a 1,5 grados.**

**Aceite de orujo de oliva:**

**Se obtiene después de tratar el orujo con solventes  
para extraer su aceite y posteriormente refinarlo.  
Es una mezcla de aceite de orujo de oliva refinado  
y virgen con acidez no superior a 1,5 grados.**

## ***Los productos de Pastelería y Bollería*** **Los productos de Pastelería y Bollería**

Debido a que en su elaboración se utiliza leche, huevo, mantequilla y azúcar, son especialmente susceptibles de contaminación bacteriana puesto que estos ingredientes favorecen la proliferación de gérmenes que pueden ocasionar una toxiinfección alimentaria.

Por esta razón, se debe ser especialmente cuidadoso en su manipulación y en la conservación. Los productos que estén elaborados con nata, yema o crema se almacenarán siempre en frío.

Deberán servirse con pinzas o paletas antes de ser entregados al consumidor y protegidos con un envoltorio adecuado, evitando en todo momento tocarlos con las manos.

